

4 Dichiarazione di Villarceaux 2016: Insieme per condividere una nuova visione del Public Food Service nelle città Europee.

Siamo giovani professionisti provenienti da 20 nazioni europee, da diverse realtà e background. Abbiamo passato sette giorni discutendo, condividendo e confrontandoci su argomenti ed esperienze relative all'alimentazione.

Insieme, condividiamo l'idea che il nostro sistema alimentare è in crisi profonda. Esiste un urgente bisogno di cambio di paradigma.

Come la piattaforma Eating City, noi partecipanti del Summer Campus Eating City 2016 pensiamo che le città costituiscano il cuore del problema – ma anche la soluzione. Il Public Food Service rappresenta un'opportunità di trasformare e stimolare un cambiamento positivo.

Per questo il nostro messaggio corale si rivolge alle città e, in particolare, ai decision makers municipali. Siamo anche consapevoli del fatto che ogni livello di governance abbia i suoi doveri e le sue responsabilità, dall'Unione Europea al livello locale.

La crisi che stiamo attraversando è complessa. Oggi, l'essere umano controlla la Natura a proprio beneficio, a detrimento della sua resilienza agroecologica. Noi esseri umani abbiamo dimenticato che siamo parte di un quadro più grande e che siamo interdipendenti. Il modello estrattivo non è più percorribile se vogliamo assicurare un futuro al pianeta e al genere umano. L'affermazione dominante che sia necessario produrre più cibo per sfamare il mondo sta soltanto peggiorando il problema.

Fame, obesità, malattie non trasmissibili, spreco alimentare, cibo ultra processato, ignoranza, esclusione, ineguaglianza. Questo è nel menù.

Cibo come diritto, sovranità alimentare, inclusione sociale, piacere, gusto, riconoscimento culturale, connessione tra mondo urbano e rurale. Questo è quello che vogliamo.

Per rendere il ciclo alimentare sostenibile, abbiamo identificato due gruppi di azioni diversi e interconnessi. Da un lato, è necessario predisporre un contesto di governance che faciliti un'azione efficace nell'ambito delle politiche alimentari.

Dall'altro lato, bisogna agire e cambiare tutte le fasi del ciclo di vita del cibo, dalla produzione, al consumo, fino ai rifiuti – e poi, di nuovo alla terra.

Questa è la nostra ricetta:

RINFORZARE la governance

Problema: esiste un vuoto di volontà politica e/o capacità di affrontare le questioni legate alla sostenibilità in generale e all'alimentazione in particolare. Di conseguenza, le azioni delle città sono spesso frammentate e dipendono dalla motivazione personale dei singoli funzionari pubblici.

Soluzione: il miglioramento della collaborazione tra i diversi dipartimenti e settori municipali faciliterà una visione integrata e permetterà sinergie positive per politiche urbane di alimentazione sostenibile.



Azioni:

- Creare una strategia alimentare integrata avviando il dialogo fra tutte le parti in causa (dal settore agro-alimentare alla cittadinanza) e a tutti i livelli istituzionali.
- Creare un Ufficio della Sostenibilità e un Dipartimento delle politiche alimentari in grado di coordinare in maniera coerente le azioni dei diversi dipartimenti cittadini. Questo permetterebbe una migliore cooperazione e rappresenterebbe un punto di riferimento per il pubblico e per le parti coinvolte.
- Impiegare dei consulenti preparati e affidabili sulle questioni di alimentazione sostenibile ad ogni livello istituzionale (ove necessario)

MIGLIORARE il Public Food Service

Problema: Ogni giorno vengono serviti milioni di pasti nelle nostre città. Public Food Services non sostenibili hanno un impatto negativo immenso sulla salute pubblica e l'ambiente.

Soluzione: Public Food Services resilienti e sostenibili offrono una grandissima opportunità per cambiare i modelli di consumo e assicurare l'inclusione sociale.

Azioni:

- Richiedere alle istituzioni europee di modificare il regolamento del sistema degli appalti pubblici in materia alimentare allo scopo di favorire forniture locali.
- Garantire che in tutti i Public Food Services sia possibile rifornirsi di prodotti locali, stagionali e biologici ad un prezzo accessibile e adeguato.
- Programmare la richiesta delle forniture da parte delle autorità locali in anticipo, al fine di pianificare e ottimizzare la produzione agroalimentare
- Incorporare criteri di scelta ecologici nelle gare d'appalto, relativi a imballaggi riciclabili o compostabili, all'efficienza del trasporto e delle emissioni di monossido di carbonio lungo tutto il ciclo alimentare.
- I menu devono essere redatti da un gruppo di lavoro multidisciplinare, affinché siano salutari, bilanciati e deliziosi, minimizzando l'impiego di carne e di cibo processato.
- Assicurare un processo di monitoraggio e reportistica che sia costante, trasparente e accessibile al pubblico.

UNIRE Educazione e Impegno

Problema: Le città non favoriscono l'impegno delle proprie collettività verso i temi dell'alimentazione sostenibile, né integrano questi temi nell'educazione pubblica.

Soluzione: Investire in una maggior conoscenza ed educazione sui temi dell'alimentazione per stimolare la consapevolezza del pubblico e incoraggiare così una governance alimentare partecipata.



Azioni:

- Sensibilizzare l'opinione pubblica in maniera inclusiva, attraverso conferenze, eventi e laboratori che vertano sulla cultura del cibo e dell'apprezzamento dello stesso
- Sostenere i movimenti che trattano tematiche relative al cibo, sia a livello di quartiere che comunitario
- Facilitare l'impegno a lungo termine attraverso la creazione di un "Consiglio cittadino del cibo"
- Includere in tutte le scuole programmi di educazione alimentare focalizzati sull'intera filiera del cibo: dalla produzione di piccola-media scala, al confezionamento dei pasti sottolineando l'importanza dei valori nutrizionali, fino alla gestione dei rifiuti e degli scarti.

CONNETTERE Produzione di cibo e Spazi del cibo

Problema: i cittadini sono disconnessi dal cibo sia fisicamente che concettualmente. Dall'altro lato, piccoli e medi produttori sono sprovvisti dei mezzi per accedere al mercato.

Soluzione: Attivare e connettere la dimensione e lo spazio fisico, sociale e professionale del cibo diminuirà la distanza tra produttori e consumatori e incoraggerà la costruzione di una mutua relazione, verso il raggiungimento di pratiche alimentari sostenibili.

Azioni:

- Condurre un censimento fondiario/mappatura del territorio per favorire la trasparenza e l'accesso alle informazioni sulle terre comunali.
- Consentire la zonizzazione per la fornitura di spazio per le attività connesse al cibo, come food hubs, cucine collettive, impianti di stoccaggio e mercati contadini.
- Permettere e incentivare opportunità di coltivazione nello spazio urbano attraverso spazi agricoli con scopi educativi e professionali.
- Diversificare gli spazi verdi pubblici incorporando terre coltivabili.
- Attivare modalità di trasporto convenienti per facilitare l'accesso dei produttori locali ai mercati contadini.

RIPENSARE i rifiuti alimentari

Problema: i rifiuti alimentari sono considerati un inevitabile sottoprodotto di un sistema alimentare "efficiente" e tendente alla responsabilità del consumatore. Finora, la risposta è stata reattiva piuttosto che preventiva e le azioni delle città su questo tema sono frammentate. Le responsabilità non vengono distribuite lungo tutta la catena.

Soluzione: la gestione dei rifiuti deve essere ripensata, partendo dalla pre-produzione fino alla fase dopo il consumo. Le città devono valutare servizi e infrastrutture per promuovere azioni integrate.



Azioni:

- Centralizzare la raccolta e il trattamento dei rifiuti alimentari, implementando processi di recupero del cibo per i negozi alimentari.
- Sviluppare programmi di compostaggio nelle mense pubbliche.
- Formare il personale delle cucine sulla preparazione sostenibile del cibo e sulla raccolta differenziata dei rifiuti.
- Sviluppare programmi premio/incentivo per incoraggiare la riduzione dei rifiuti che comprendano multe per le cattive pratiche di gestione degli stessi.

Bon Appétit!

Eating City Summer Campus

La Bergerie de Villarceaux

18th August 2016